

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

и макаронных изделий

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Федотенко Н.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Организация работы структурного подразделения обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 36 часов:

в рамках освоения ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Организовывать рабочие места структурного подразделения	7	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Оформляет документы по составлению сводной ведомости для организации работы структурного подразделения;
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Составление схемы структуры предприятия.	4	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Оформляет документы по составлению схемы структуры для организации работы структурного подразделения;
		Планирование работы предприятия.	3	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Рассчитывает основные экономические показатели в соответствии с заданными условиями;
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Решение производственных ситуаций	3	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Оформляет документы по кадрам для организации работы структурного подразделения (штатное расписание рабочих).
		Рассчитывать показатели, характеризующие эффективность работы структурного подразделения	4	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Рассчитывает основные экономические показатели в соответствии с заданными условиями;
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Мотивировать работников на решение производственных задач	3	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Оформляет документы по учету рабочего времени сотрудников структурного подразделения
		Управлять конфликтными ситуациями,	4	Концентрированно,	3	Анализирует конфликтные и стрессовые

		стрессами и рисками в структурном подразделении		предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности		ситуации в структурном подразделении
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оценивать экономическую эффективность производственной деятельности структурного подразделения	5	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Рассчитывает экономическую эффективность производственной деятельности структурного подразделения (производить оценку экономической эффективности);
		Осуществление анализа работы предприятия.	2	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Формулирует управленческие решения по результатам анализа и оценки работы структурного подразделения.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Организация работы структурного подразделения наличие предприятий кондитерской, макаронной и хлебопекарной промышленности, г. Самары и Самарской области различных форм собственности и соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- компьютер;
- программное обеспечение;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практике.